BRAUN

MRV 5500
MRV 4050 CA

Multiquick® fresh system



www.braun.com/register

Type 4162
Type 4191
Type 4194



Braun Infolines

Thank you for purchasing a Braun product.
We hope you are completely satisfied with your new Braun fresh system.
If you have any questions, please call:

US residents	1-800-BRAUN-11
	1-800-272-8611
Canadian residents	1-800-387-6657

Gracias por haber comprado un producto Braun.
Esperamos que Ud. quede completamente satisfecha con su nueva Braun fresh system.
Si Ud. tiene alguna duda, por favor,
en México llame al: 01(800) 508-5800

Internet:
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

For household use only
Sólo para uso doméstico

4-162-360/00/I-07
USA/MEX

	MRV 5500	MRV 4050
A	●	
B	●	
C	●	
A		●
B		●
D	●	●
E	●	●
F	●	●
F	●	●

1

click!

2

3

4

5

6

turbo
BRAUN
400 Watt

BRAUN
300 Watt

MR 5500

MR 4050

English

Congratulations! You have purchased an appliance that will help you maintain the freshness and quality of your food for longer. By extracting and keeping air out, the vacuum pump creates vacuum conditions in rigid containers. This food preservation system is therefore perfect for retaining the freshness, taste and quality of your food for longer.

About vacuum preservation

Oxygen is one of the main reasons why food deteriorates. By causing a chemical change, it reduces the nutritional value, level of vitamins, texture, colour, flavour and overall quality of the food. In vacuum conditions, the food deterioration process is slowed down.

The Braun fresh system has been designed to offer maximum flexibility to the user in the preparation and preservation of food. The system is therefore ideal for everyday use. There are, however, a few general safeguards that need to be followed to obtain the best results.

Caution
Please read through the use instructions carefully before using the appliance.

- Vacuum preservation is not a substitute for food storage in the refrigerator or freezer. Therefore, the recommended storage times and especially temperatures for the respective food types need to be strictly observed. We further recommend a storage temperature of between -1 and +7 °C (based on the recommendations of the BfR – Federal Institute for Risk Assessment, Germany) for perishable food. This can be achieved by storing the food in the special cool compartments of the refrigerator.
- Do not use the vacuumiser to store fresh fish, seafood products or minced meat in the refrigerator. In general, these types of food should only be stored in the freezer.
- Always allow food to cool down to room temperature (below 40 °C) before applying the vacuum (to prevent a vacuum boiling effect).
- Household vacuum food storage cannot be compared with industrial vacuum food packaging. It is not possible to achieve the same kind of pre-treatment and micro-biological quality in the home.
- Never preserve air-prepared food (e.g. desserts, cream, whipped egg white, nitrogen-based soft cheese etc.) in vacuum conditions. This kind of food is likely to expand due to the vacuum, might enter the vacuum pump and damage it.
- The lids of your FreshWare containers are not microwave-proof.

Tips and tricks

- The combination of Braun FreshWare and the vacuum pump will make it possible to marinate such foods as beef in hours instead of days. For best results, pour marinade over the meat, then create a vacuum and release it right away. Repeat this procedure twice more and let the beef marinate without vacuum for three hours.
- Food such as rice, lentils, cereals and flour which are not preserved in the refrigerator can eventually become stale or spoiled. In vacuum conditions, this risk is significantly diminished with longer and better storage life as a consequence.
- The vacuum process extracts humidity from the containers. Dry food such as crackers, biscuits, cornflakes, dried fruits and nuts will therefore stay crispy and fresh for longer in a vacuum condition. Fats in these foods will be protected thanks to the reduction of oxygen inside the container.
- Avoid opening vacuum-sealed containers too often since this will reduce the durability of the food inside. You will obtain the best benefits from vacuum preservation if you vacuumise a large quantity of e.g. cold cuts which you are not intending to consume within the next few days.

Description

A Motor part
B On/off switch (MR 5500: turbo/MR 4050: speed 2)
C Release buttons (MR 5500 only)
D Vacuum pump
E Pump cover
F FreshWare
G Lid
H Valve lid
I Pump coupling
J Day/month indicator
K Vacuum indicator
L Valve seal
M Lid seal
N Tray
O Rectangular container

How to use your vacuum system

1. Attach the pump cover (E) to the vacuum pump (D) and insert the motor part (A) into the vacuum pump until it locks.
2. Place the lid (G) on the FreshWare container and close the valve lid (H).
3. Place the vacuum pump into the pump coupling (I). The vacuum indicator (K) is fully expanded, signalling that there is no vacuum inside the container.
4. Plug in the appliance, press firmly on the lid and operate the on/off switch (B) in order to create vacuum conditions. The longer you press the switch, the more the vacuum indicator retracts. A full vacuum has been created when the vacuum indicator is completely below the valve lid surface. Keep the pump working for a few more seconds for optimum vacuum conditions.
5. In order to release the vacuum, simply open the valve lid. Upon opening, the freshness sound will be heard and the vacuum indicator will move up.
6. To remove the vacuum pump from the motor part, press the release buttons (C) and pull off (MR 5500) or turn (MR 4050).

Please note:

- In the unlikely case that a vacuum is created, but then gets lost within a short period of time, ensure that all parts are clean.
- Do not fill a container more than 10 mm below the brim. For storage in the freezer, please assure that the big containers are not filled more than 20 mm below the brim.
- Before using the containers in an oven or microwave, make sure you remove both the lid (G) as well as the tray (N).
- The tray (N) is designed to protect food from exuded liquids during storage. Liquids will flow under the tray avoiding contact with the food.

- Raw meat will become darker under vacuum conditions. After a few minutes in contact with air again, it will partly recover its natural colour. As this is a normal process, there will be no impact on the quality of the food.
- During storage, vacuum conditions are acceptable as long as the vacuum indicator stays in line with the valve lid surface.

What to do if vacuum cannot be generated

- Ensure all parts are clean. The sealing elements (valve and lid seal) and the lid especially have to be completely free from dust, fluff or food particles. Rinse them under water and let them air-dry.
- If all parts are clean and the vacuum still cannot be generated, press firmly on the lid (G) to make sure that it is completely closed.
- Thanks to a protection system in the pump cover, the vacuum pump will only work if it is inserted in the pump coupling.

Benefits of the Braun fresh system

(validated by Fraunhofer Institute, Germany)
Refers to storage in a refrigerator: between -1 and +7 °C

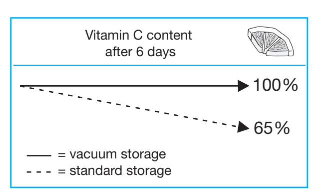
I. Fresh food is kept fresh for longer.

Storage	**Standard** (days)	**Vacuum** (days)
Fresh vegetables, sliced (e.g. peppers, courgettes)	6	10-12
Fresh fruit (e.g. fruit salad)	3	10
Dips (e.g. guacamole)	0	2
Crisps (e.g. tortilla/potato chips)	3	30

II. A significant benefit of the fresh system is that the taste and freshness of food or prepared meals can be sealed inside the container, maintaining current texture and especially taste up to the storage times listed below.

Oven prepared meals (e.g. lasagne)	15 days*
White/brown bread	5 days
Dark bread	7 days
Cheese	10-14 days
Cold cuts	7 days

III. After 6 days under vacuum conditions, vitamin C content is maintained 100%. Without vacuum storage, only up to 65% is maintained.



* To achieve this storage time, proceed as follows: Heat your meal well in the oven, let it cool down below 40 °C and vacuumise it without adding or removing anything.

Cleaning

Before you use the Braun fresh system for the first time, rinse all parts thoroughly.

Clean the motor part (A) and the vacuum pump (D) with a damp cloth only. Do not hold the motor part nor the vacuum pump under running water, nor immerse them in water. All other parts can be cleaned in the dishwasher. Remove the valve lid (H), lid seal (M) and valve seal (L) to clean them separately in the dish-washer or rinse them under water and let them air-dry. To remove the valve lid (H) completely, lift and pull out.

Be careful not to use excessive detergent or descaler in your dishwasher.

About FreshWare

The stackable FreshWare containers are made from hardened borosilicate glass and are microwave, oven, freezer and dishwasher safe. Therefore, they can be used for food preservation as well as reheating and serving.

Your starter set includes two of the four FreshWare sizes available:
- 3.1 l rectangular container: Ideal for the preparation of food for your family and friends. Can be used as a serving dish and to store larger quantities of food.
- 0.9 l rectangular container: Ideal for food preparation in smaller quantities and for the preservation of leftovers as well as cold cuts and hard cheese.

We also offer the following round FreshWare containers:
- 1.2 l: Ideal for the storage of dry food such as muesli, flour, cornflakes, biscuits, dried fruit etc.
- 0.6 l: Ideal for the storage of food such as spices, sauces, dips, biscuits, dried fruit etc.

The entire FreshWare range is available from all good stockists of Braun appliances or from Braun Service Centres (not available in all countries).

Subject to change without notice.

For guarantee terms, please refer to the use instructions of the basic unit.

Español

Felicidades! Usted ha comprado un electrodoméstico que le ayudará a mantener la frescura y calidad de sus alimentos por más tiempo. Mediante la extracción de aire, la bomba de succión genera vacío en los contenedores rígidos. Este sistema de preservación es por lo tanto perfecto para conservar la frescura, sabor y calidad de sus alimentos por más tiempo.

Sobre la preservación al vacío

El oxígeno es la razón principal por la cual los alimentos se deterioran. Causando una transformación química, reduce el valor nutricional, nivel de vitaminas, textura, color, sabor y la calidad en general de los alimentos. En condiciones al vacío el proceso de deterioro de la comida es más lento.

El Sistema Braun fresh system ha sido diseñado para ofrecer la flexibilidad máxima al usuario en la preparación y preservación de los alimentos. Por lo tanto, el sistema es ideal para el uso diario. Sin embargo, hay algunas precauciones que deben de seguirse para obtener los mejores resultados.

Precaución
Por Favor lea las instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico.

- La preservación al vacío no es un sustituto de la refrigeración o congelación. Por lo tanto, los tiempos de almacenado y temperaturas para diferentes alimentos tiene que ser estrictamente observado. Recomendamos por lo tanto una temperatura de almacenado entre –1 y +7 °C (basado en las recomendaciones del Instituto Federal Alemán de Evaluación del Riesgo) para alimentos perecederos. Esto puede lograrse al almacenar los alimentos en los compartimientos especiales del refrigerador.
- No use el generador de vacío para almacenar pescado fresco, mariscos o carne molida en el refrigerador. En general, estos tipos de alimentos deben ser almacenados en el congelador.
- Siempre deje que la temperatura de los alimentos disminuya a temperatura ambiente (menos de 40 °C) antes de aplicar el generador de vacío (para prevenir el efecto de hervir al vacío).
- La generación de vacío casera no puede ser comparada con el empacado al vacío industrial. No es posible adquirir el mismo pre-tratamiento y calidad microbiológica en casa.
- Nunca preserve alimentos «esponjosos» al vacío (como postres, cremas, clara de huevo, queso blando en base a nitrógeno). Este tipo de alimentos se puede expandir debido a la extracción de aire, pudiendo entrar en la bomba de succión y dañarla.
- Las tapas de los refractarios no son aptos para su uso en el microondas.

Consejos y trucos

- La combinación de los refractarios Braun y la bomba de succión hará posible marinar algunos alimentos como carne de res en horas en lugar de días. Para mejores resultados, vacíe el marinado sobre la carne, después genere el vacío y de inmediato libere el vacío del recipiente. Repita este procedimiento dos veces más y deje marinar la carne sin generar vacío por tres horas.
- Los alimentos como arroz, lenteja, cereales y harina que no estén preservados en el refrigerador pueden eventualmente añejarse o estropearse. En condiciones al vacío, este riesgo es significativamente disminuido con mayor vida de almacenado como consecuencia.
- El proceso de generación de vacío extrae la humedad de los refractarios. La comida seca como galletas, cereal, fruta seca y nueces quedará crujiente y fresca por más tiempo en condiciones al vacío. Las grasas en estos alimentos quedarán protegidas gracias a la reducción de oxígeno dentro del refractario.
- Evite abrir repetidamente los refractarios sellados al vacío ya que los alimentos dentro pueden perder durabilidad. Usted obtendrá los mejores beneficios de la preservación al vacío si lo genera en grandes cantidades de alimentos (Ejemplo: nueces) que no pretende consumir en los siguientes días.

Descripción

A Motor
B Botón de Encendido On/off (MR 5500: turbo/MR 4050: velocidad 2)
C Botón de liberación (sólo MR 5500)
D Bomba de succión
E Cubierta de la bomba
F Refractarios
G Tapa
H Tapa de la válvula
I Orificio para la bomba
J Indicador de dia/mes
K Indicador de vacío
L Sellador de la válvula
M Sellador de la tapa
N Bandeja
O Contenedor rectangular

Como usar su sistema de generación de vacío

1. Coloque la cubierta de la bomba (E) en la bomba de succión (D) e inserte el motor (A) en la bomba de succión hasta que cierre.
2. Coloque la tapa (G) en el refractario y cierre la tapa de la válvula (H).
3. Coloque la bomba de succión en el orificio de la bomba (I). El indicador de vacío (K) está totalmente expandido, señalando que no hay vacío dentro del contenedor.
4. Conecte el electrodoméstico, presione firmemente en la tapa y presione el botón de encendido on/off (B) para generar vacío. Entre más tiempo presione el botón, más se retracta el indicador de vacío. Un vacío total se genera cuando el indicador de vacío está completamente debajo de la superficie de tapa de la válvula. Deje operar la bomba de succión por unos segundos más para óptimas condiciones de vacío.
5. Para liberar el vacío, simplemente abra la tapa de la válvula. Una vez abierta, el sonido de frescura se escuchará y el indicador de vacío de moverá hacia arriba.
6. Remueva la bomba de succión del motor, presione el botón de liberación (C) y jale (MR 5500) o gire (MR 4050).

Por favor lea:

- En caso de que una vez generado el vacío, este se pierda después de un corto periodo de tiempo, asegure que todas las partes estén limpias.

- No llene los refractarios a más de 10 mm debajo del borde. Para almacenar en el congelador, favor de asegurar que los refractarios no estén llenos a más de 20 mm por debajo del borde.
- Antes de usar los refractarios en el microondas asegure que se retire la tapa (G) así como la bandeja (N).
- La bandeja (N) está diseñada para proteger los alimentos de líquidos condensados durante el almacenado. Los líquidos fluirán debajo de la bandeja evitando el contacto con los alimentos.
- La carne cruda ser pondrá negra en condiciones al vacío. Después de unos cuantos minutos en contacto nuevamente con el aire, recuperará su color natural. Ya que esto es un proceso normal, no habrá ningún impacto en la calidad de los alimentos.
- Durante el almacenado, las condiciones al vacío son aceptable siempre y cuando el indicador de vacío quede en línea con la superficie de la tapa de la válvula.

Qué hacer cuando el vacío no es generado

- Asegure que todas las partes estén limpias. Los elementos selladores (válvula y sellador de la tapa) y la tapa especialmente deben estar libres de polvo, pelusas o partículas de comida. Enjuáguelos y déjelos secar.
- Si una vez limpiadas las partes el vacío no puede ser generado, presione firmemente la tapa (G) para asegurar que esté completamente cerrada.
- Gracias al sistema de protección en la cubierta de la bomba, la bomba de succión trabajará solamente si es insertada en el orificio de la bomba.

Beneficios del sistema Braun fresh system

(validado por el Instituto Fraunhofer, Alemania)
Se refiere a refrigeración:
entre –1 y +7 °C

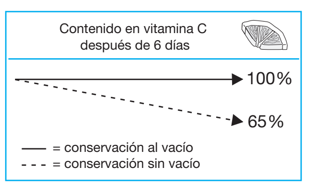
I. Los alimentos se mantiene frescos por más tiempo.

Almacenaje	**Estándar** (días)	**Vacío** (días)
Vegetales frescos, rebanados (Ejemplo: pimientos, calabaza)	6	10-12
Fruta fresca (Ejemplo: ensalada de frutas)	3	10
Aderezos (Ejemplo: guacamole)	0	2
Frituras (Ejemplo: totopos y papas fritas)	3	30

II. Un beneficio significativo del sistema fresh system es que el sabor y la frescura de los alimentos puede ser sellada dentro de los refractarios, manteniendo la textura actual y especialmente el sabor hasta los tiempos de almacenaje mencionados a continuación.

Alimentos preparados (Ej: lasaña)	15 días*
Pan blanco	5 días
Pan integral	7 días
Queso	10-14 días
Nueces frías	7 días

III. Después de 6 días bajo condiciones al vacío, el contenido de vitamina C se mantiene al 100%. Sin condiciones al vacío, sólo el 65% se mantiene.



Limpieza

Antes de usar el sistema Braun fresh system por primera vez, enjuague todas las partes.

Limpie el motor (A) y la bomba de succión (D) con un paño húmedo solamente. No sostenga el motor o la bomba bajo el chorro de agua, ni lo inmersa en agua. Todas las partes pueden ser lavadas en el lavavajillas. Retire la tapa de la válvula (H), el sellador de la tapa (M), el sellador de la válvula (L) y lávelos por separado en el lavavajillas o enjuáguelos y déjelos secar. Para remover completamente la tapa de la válvula (H), levante y jale.

Sea cuidadoso para no usar demasiado detergente o cloro en su lavavajillas.

Sobre los refractarios FreshWare

Los refractarios FreshWare están hechos con vidrio de borosilicato fortificado, y pueden ser usados en microondas, horno, congelador y lavavajillas. Por lo tanto, pueden ser usados para la conservación de los alimentos, así como para recalentar y servir.

Su conjunto incluye dos de los cuatro refractarios FreshWare disponibles:
- Refractario rectangular de 3.1 lts: ideal para preparar comida para familiares y amigos. Puede ser usado para servir y almacenar grandes cantidades de alimento.
- Refractario rectangular de 0.9 lts: ideal para preparar alimentos en pequeñas cantidades y preservar las sobras, así como para pedazos fríos y queso duro.

También ofrecemos los contenedores redondos FreshWare:
- 1.2 lts: ideal para almacenar alimentos secos como harina, cereal, galletas, fruta seca, etc.
- 0.6 lts: ideal para almacenar alimentos como especias, salsas, aderezos, galletas, fruta seca, etc.

El conjunto completo de refractarios FreshWare está disponible en las listas de existencias de los electrodomésticos Braun o en los Centros de Servicio Braun (no disponible en todos los países).

* Para alcanzar estos tiempos de almacenaje, proceda a lo siguiente: Caliente su alimento en el horno, déjelo enfriar por debajo de 40 °C y genere el vacío sin agregar o remover algo.

Sujeto a cambio sin aviso.

Para términos de garantía, favor de hacer referencia a las instrucciones de uso de la unidad base.

	+18 – +25 °C	-1 – +7 °C	min. -18 °C
		✖	✖
		✖	✖
		✖	✖
		✖	
		✖	
		✖	✖
		✖	
		✖	✖
			✖
		✖	✖
		✖	
	✖	✖	✖
	✖	✖	✖
	✖	✖	
	✖		
	✖		
	✖		
	✖		
	✖		
	✖		
	✖		